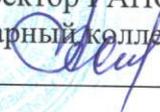


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»

 А.В. Симашева

«29» 08 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета протокол № 1 от 29.08.2024 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁶:

Владеть навыками	<p>1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3) упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>4) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>5) ведении расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>У.1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У.2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;</p> <p>У.3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.</p>
Знать	<p>3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3.3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3.4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>3.5 - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3.6 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 470 часов

в том числе в форме практической подготовки – 364 часов

Из них на освоение МДК.03.01 – 56 часов, МДК.03.02 – 120 часов.

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная -216 часа, производственная - 72 часов

Промежуточная аттестация экзамен по модулю- 6 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Консультации	Экзамен	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов			
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов					Самостоятельная работа обучающегося, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	56	54	22	2				
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	120	118	54	2				
	Учебная практика	216				216			
	Производственная практика	72					72		
	Консультации								
	Промежуточная аттестация	6							6
	Итого	470	172	76	4	216	72		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем, акад.ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Код ОК, ПК	
1	2	3	4		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		56			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		56			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	26	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,	
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.			6
	2	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)			8
	3	Практическое занятие 1 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок»			2
	4	Практическое занятие 2 «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».			4

	5	Практическое занятие 3 Работа с НТД	4	4	
	6	Контрольная работа за семестр	2	4	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		30		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,
	7	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	8		
	8	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово- технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	6		
	9	Практическое занятие 5 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	4	
	10	Практическое занятие 6: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: универсальной кухонной машины,	4	4	
	11	Практическое занятие 7: « Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной	4	4	
			эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакууммирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения»		
		Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ	2		
	12	ДЗ по МДК 03.01	2		
Итого 32 ч. теории.+22 ч. ПЗ + 2 ч. СР					

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		120			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	10		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.2	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. <i>в т.ч для соусов и заправок национальной изарубежной кухонь.</i> Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок и соусных полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2		
	2	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно - кислых продуктов и т.д. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	3	Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел, атакже холодных фруктово-ягодных соусов и заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	4	Практическое занятие 1 «Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Составление технологических и калькуляционных карт.	2		2
	5	Практическое занятие 2 Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел, фруктово-ягодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2		2
Тема 2.2. Приготовление,	Содержание	20			

подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	6	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. <i>в т.ч для салатов национальной и зарубежной кухни</i>	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.3	
	7	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	8	Салаты из свежих и вареных овощей, фруктов, салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов:ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
	9	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов.	2		
	10	Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	11	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от	2		
		типа предприятия питания и способов обслуживания <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			
	12	Практическое занятие 3: «Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления различных салатов. Составление технологических и калькуляционных карт».	2		2
	13	Практическое занятие 4 Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием сырых овощей (салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром), салатов и винегретов извареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком), салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: (салатиз сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		4
	14	Контрольная работа за семестр	2		

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов.	Содержание		16	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4
	15	Классификация, ассортимент бутербродов. <i>в т.ч для бутербродов национальной и зарубежной кухонь</i> Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	2		
	16	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	17	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	18	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	2		
	19	Практическое занятие 5 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.	Содержание		24	4 8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,
	20	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов. <i>в т.ч. холодных закусок национальной и зарубежной кухонь</i> . Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	21	Ассортимент холодных закусок из сыра и яиц. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
	22	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных закусок на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		

	23	Практическое занятие 6 «Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра». Составление технологических и калькуляционных карт	4		
	24	Практическое занятие 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, из сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		22	4 8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.5,
	25	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. . <i>в т.ч для блюд рыбы национальной и зарубежной кухонь</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2		
	26	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти) Подбор гарниров, соусов, заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	27	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (заливного из рыбы, волованов с семгой, волованов с икрой и др.). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2		
	28	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Оформление подачи.	2		
	29	Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	30	Практическое занятие 8 Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических и калькуляционных карт	4		
	31	Практическое занятие 9 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8		
	Тема 2.6.	Содержание			

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	32	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>в т.ч для блюд из мяса и птицы национальной и зарубежной кухонь</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	4 8	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.6
	33	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	34	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, галантин, курица фаршированная). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	35	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	36	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	37	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	2		
	38	Практическое занятие 10 Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Составление технологических и калькуляционных карт Мастер класс приготовление блюда «Рулет из птицы»	4		

	39	Практическое занятие 11 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8		
	40	ДЗ по МДК 03.02	2		
		Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к зачёту	2		
	Итого 44 ч. теории+44 ч. ПЗ + 2 ч. СР				
Учебная практика по ПМ.03			216		
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. <p>Выставка-презентация сложных блюд из птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03			72		
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приеме продуктов со склада. 					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,

<p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>Защита отчётов по производственной практике</p>			<p>ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6</p>
<p>Экзамен по модулю</p>	<p>6</p>		
<p>Всего</p>	<p>470</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1 Основные печатные издания

Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. П. Семичева. – Москва: Академия. 2023 – 240 с. - ISBN 978-5-0054-1115-0.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания:Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.